Memphis

WOOD FIRE GRILLS™

REVOLUTIONIZING OUTDOOR COOKING™

Bedienungsanleitung

Memphis-Pro, Pro Built-In, Advantage, Select

Made in the USA

www.memphisgrills.eu

CE

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Memphis Wood Fire Konvektionsgrill entschieden haben!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Memphis Wood Fire Konvektionsofens. Mit der richtigen Pflege und Wartung wird Ihnen dieser Grill viele Jahre Freude machen. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen sorgfältig, damit Sie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und umfangreichen Funktionen Ihres Grills nutzen können.

Der Memphis Wood Fire Konvektionsgrill bietet Ihnen viel mehr als ein herkömmlicher Grill. Es handelt sich um einen echten Konvektionsofen mit einer intelligenten digitalen Temperaturkontrolle (ITC), die sich automatisch an die Außen- und Umweltbedingungen anpasst.

Das Ergebnis ist eine sehr einfache Bedienung. Stellen Sie das Gerät einfach an und egal ob die Außentemperatur -10° oder 30° Celsius beträgt. Wenn Sie kochen, backen, grillen, scharf anbraten oder bei niedrigen Temperaturen langsam räuchern wollen, brauchen Sie sich um nichts mehr zu kümmern. Stellen Sie einfach die gewünschte Temperatur ein und lehnen sich zurück.

Wir haben alle unsere Lieblingsrezepte und Kochtricks, deshalb empfehlen wir Ihnen mit Ihrem neuen Grill zu experimentieren, um zu entdecken, auf welch vielfältige Weise sich Ihre „Outdoor-Cooking"-Erfahrungen erweitern werden. Mit ein wenig Zeit und Muße werden Sie Ihre Freunde und Familie mit Ihren neuen kulinarischen Fähigkeiten beeindrucken können.

Wie viele von uns, werden Sie bald herausfinden, dass Ihr Memphis Wood Fire Konvektionsgrill zu Ihrem Lieblingskochplatz geworden ist. So vermeiden Sie Hitze und Gerüche in Ihren Wohnräumen – bei unschlagbaren Kochergebnissen.

Ehe Sie loslegen, sollten Sie sich ein wenig Zeit nehmen und Ihren Grill registrieren und Ihr Modell sowie die Seriennummer an den entsprechenden Stellen eintragen. Tragen Sie diese Informationen hier und auch auf Seite 26 ein um sich zu beim Hersteller zu registrieren. Ihr Modell und die Seriennummer finden Sie auf dem Aufkleber unter dem Deckel des Pellet-Vorratsbehälters.

Modell

VG –

Seriennummer:

Kaufdatum

Händler

Memphis Grills
c/o Louis Hagel GmbH & Co. KG
Eversween 19
D-21107 Hamburg
www.memphisgrills.eu

Inhalt

ALLGEMEINER WARNHINWEIS:
LESEN SIE SÄMTLICHE SICHERHEITSINFORMATIONEN VOR INBETRIEBNAHME 4

SO FUNKTIONIERT IHR MEMPHIS WOOD FIRE KONVEKTIONSGRILL 6

VOR DEM ZÜNDEN LESEN! 7

INTELLIGENTE TEMPERATURKONTROLLE – ÜBERBLICK 8

SO BENUTZEN SIE IHREN MEMPHIS WOOD FIRE KONVEKTIONSGRILL 9

BEDIENUNGSANLEITUNG 10

MEMPHIS ITC-FLEISCHTHERMOMETER 12

INFORMATIONEN ÜBER LEBENSMITTELTAUGLICHE GRILL PELLETS 13

REGELMÄSSIGE WARTUNG DES GRILLS 14

EMPFOHLENES GRILLZUBEHÖR 16

GRILLZEITEN UND -TEMPERATUREN 18

ANLEITUNG ZUM RÄUCHERN 20

EMPFEHLUNGEN ZUM RÄUCHERN 21

FEHLERBEHEBUNG:
ERSETZEN DER SICHERUNG DER TEMPERATURKONTROLLE 23

SICHERHEIT & QUALITÄT 24

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 25

REGISTRIERUNGSKARTE 26

© Copyright by Louis Hagel GmbH & Co. KG · Bei allen Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor. Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung.

Allgemeiner Warnhinweis:

Lesen Sie sämtliche Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen!

	Ein Nichtbeachten dieser aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.
	Der Grill darf ausschließlich bei trockenen Witterungsbedingungen im Freien und nicht in überdachten und/oder geschlossenen Räumen wie in einer Garage, auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda oder Terrasse oder einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
	Der Grill ist nicht für die Montage in oder auf Wohnwagen oder Booten vorgesehen.
	Halten Sie einen Abstand von 60 cm zu allen brennbaren Flächen ein.
	Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel von warmen Flächen fern.
	Legen Sie in unmittelbarer Nähe des Grills keine anderen entflammbaren Gegenstände ab.
	Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill.
	Lassen Sie keine verpackten Lebensmittel auf oder in der Nähe Ihres Grills liegen.
	Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
	Betreiben Sie den Grill niemals ohne das fest montierte Schutzgitter über der Förderschnecke.
	Das Gerät muss über eine FI-Schutzschalterabsicherung (Fehlerstrom-Schutzeinrichtung = RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden.
	Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
	Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
	Verwenden Sie unter keinen Umständen brennbare Flüssigkeiten zum Zünden. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen.
	Benutzen Sie den Grill immer nur mit einer geschlossenen Haube.
	Fassen Sie während des Heizbetriebes den Deckel des Grills ausschließlich an dem vorgesehenen Griff an.

Allgemeiner Warnhinweis:

Allgemeiner Warnhinweis:	
	Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze hinten an der Haube immer frei sind.
	Verwenden Sie weder Lavasteine noch Holzkohle für Ihren Grill.
	Der Grill wird während des Betriebes sehr heiß. Um das Risiko ernsthafter Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie sich niemals über den geöffneten Grill beugen oder mit den Händen das Kochfeld berühren. Berühren Sie nicht die Oberflächen. Kinder und Tiere müssen vom Grill ferngehalten werden.
	Verwenden Sie hitzebeständige und isolierende Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill bedienen.
	Ihr Holzpelletgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder während des Betriebes vom Grill fern.
	Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen und schließen Sie den Deckel bis die Flammen nachlassen.
	Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Grill, um Fettbrand zu verhindern. Die Fähigkeit des Memphis Grills, außerordentlich hohe Temperaturen zu erzeugen, kann zu Fettbrand führen, falls überschüssiges Fett nicht vom Besitzer des Grills entfernt wird, wie es die routinemäßige Wartung vorsieht. Dazu gehören auch Flavorizer und Fettschublade.
	Wir empfehlen die Brennkammer Ihres Memphis Grills regelmäßig auf Blockierungen zu untersuchen, um einen ungehinderten Luftstrom sicherzustellen. Lesen Sie dazu bitte auch das Kapitel „Regelmäßige Wartung des Grills“.
	Gehen Sie mit angemessener Sorgfalt vor, wenn Sie Ihren Grill benutzen. Während des Kochens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte beaufsichtigt werden, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
	Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt und bewegen Sie den Grill während des Betriebs oder wenn er noch heiß ist nicht. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen ist oder der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
	Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte der Stecker erst gezogen werden, nachdem der Abkühlmodus beendet ist.
	Verwenden Sie die Grillabdeckung erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.

Sollte ein Fettbrand entstehen, schalten Sie den Grill an der On/Off-Taste der ITC ab, entfernen Sie die Lebensmittel nach eigenem Ermessen und lassen Sie die Haube geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie dabei NICHT den Netzstecker aus der Steckdose, da so die Lüfter weiterlaufen können, bis das Feuer ganz ausgebrannt ist. Ziehen Sie den Netzstecker nur dann aus der Steckdose, wenn es ist absolut notwendig ist. Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen grillen, sollten Sie vor Inbetriebnahme eine Aluschale einsetzen, um das Fett aufzufangen.

So funktioniert Ihr Memphis Wood Fire Konvektionsgrill

Ihr Memphis Wood Fire Konvektionsgrill stellt eine neue Art des Kochens im Freien dar. Er ist ein echter, hochwertiger Konvektionsofen, der gleichzeitig eine Grill- und Räucherfunktion besitzt. Er verbindet zahlreiche einzigartige Funktionen mit einer bewährten Pellet-Verbrennungstechnologie. Zusammen sorgen sie für kontrollierte, schnelle, wohlschmeckende und wiederholbare Kochergebnisse. Das perfekte Kocherlebnis fängt schon mit dem Befüllen des Pelletbehälters an: 100 % natürliche Grillpellets aus Hartholz. Wir empfehlen Ihnen dazu die aromatischen Grillpellets von „Natures Way“, welche ausschließlich zu 100 Prozent aus Natur-Hartholz bestehen.

Durch einfaches Drücken der Einschalttaste werden Zündelektrode, Hochleistungslüfter und Förderschnecke aktiviert. Aus dem Pelletbehälter werden die Holzpellets mit der Förderschnecke in die Brennkammer befördert, wo sie mittels Heißluft entzündet werden. Die gewünschte Kochmethode und Temperatur können mit der Intelligenten Temperaturkontrolle eingestellt werden. Und sie passen sich dabei den Umgebungsbedingungen an. Ein oder mehrere Konvektions- und Zirkulationslüfter sorgen für Luftzufuhr in der Brennkammer und gleichmäßige Hitzezirkulation zum Konvektionsgaren. Das natürliche Raucharoma, hervorgerufen durch die Verbrennung der Holzpellets, die Dämpfe, die beim Abtropfen auf den Flavorizer entstehen, und die im Garraum zirkulierende Luft sorgen für ein einzigartiges Aroma, wie man es nur mit einem Memphis Wood Fire Grill erreichen kann.

GRILL-AUSSTATTUNG

- Einfach zu benutzende Intelligente Temperaturkontrolle (ITC), mit der Sie räuchern, grillen, braten, backen, scharf anbraten und kochen können.
- Memphis ITC-Fleischthermometer: Präzisionsgrillen, bei dem Sie die Hände frei haben.*
- Extragroßer Grillpelletbehälter.
- Außergewöhnlich solide und zuverlässige Konstruktion.
- Attraktives Design und Spitzenleistung.
- Langsam laufende Lüfter bringen die Pellets zum Brennen und sorgen für echtes Konvektionsgaren.
- Konstruktion für hohe Beanspruchung.
- Auto-Start-Taste und elektrischer Zünder machen Streichhölzer und Anzündflüssigkeiten überflüssig.
- Der Flavorizer verhindert das Auflodern von Flammen und fördert die gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Eine aus rostfreiem Stahl hergestellte Brennkammer sorgt für Spitzenleistung und Langlebigkeit.
- Eine große und zudem erweiterbare Grillfläche, die mit den passenden, austauschbaren Grillrosten (modellabhängig).
- Ein großes Grillbereichsvolumen für große Braten wie z.B. ganze Truthähne.
- Fettschubladen sorgen für müheloses Reinigen.
- Große, arretierbare Lenkrollen ermöglichen ein problemloses Manövrieren des Grills.
- Zwei Seitenablagen aus rostfreiem Stahl (optional beim Memphis Select) bieten eine langlebige und einfach zu reinigende Arbeits- und Ablagefläche.
- Stabile Grillroste aus Edelstahl für jahrelangen Gebrauch.
- Made in USA

** Ein Kerntemperaturfühler (Fleischthermometer) gehört bei den Modellen Pro und Built-In zum Lieferumfang. Für die anderen Modelle ist es als Zubehör erhältlich.*

Vor dem Zünden lesen

Erstes Freibrennen

Bevor Sie ihn das erste Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Grill einmal „freizubrennen“, um eventuelle Rückstände aus dem Produktionsprozess zu entfernen. Vor dem „Freibrennen“ entfernen Sie bitte die Plastikfolie, die sich auf allen Edelstahlflächen befindet. Wenn Sie dies nicht tun, kann die Folie beim Erhitzen schmelzen und ist nur noch schwer wieder vom Metall zu entfernen. Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab. Legen Sie die Grillroste wieder ein, schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn bei einer Temperatur von 230° C (Grillmodus) bei geschlossener Haube 20 Minuten laufen. Nach dem Freibrennen schalten Sie das Gerät aus.

Anzünden Ihres Grills

Wir empfehlen Ihnen die periodische Grillwartung (Seite 14) häufig durchzuführen. Dadurch wird eine ordnungsgemäße Entzündung der Pellets sichergestellt. Sie ist Bestandteil der normalen Wartung. Entzünden Sie den Grill entsprechend den detaillierten Anweisungen in diesem Handbuch. Falls der Grill sich nicht entzünden lässt, liegt dies höchstwahrscheinlich an einer verschmutzten oder verstopften Brennkammer und/oder an einem Hindernis in der Brennkammer, das den Luftstrom für den Zünder blockiert. (Anweisungen zum Reinigen finden Sie im Abschnitt „So benutzen Sie Ihren Memphis Wood Fire Konvektionsgrill“ auf Seite 9.)

Position der Grillhaube

Kochen Sie immer mit einer geschlossenen Grillhaube. Dank der geschlossenen Grillhaube bleibt die Temperatur konstant, Ihr Essen ist schneller fertig und es wird weniger Brennmaterial verbraucht. Die geschlossene Haube sorgt zudem für ein rauchigeres Aroma. Falls die Haube längere Zeit geöffnet bleibt, wird die Intelligente Temperaturkontrolle die Zufuhr von Brennmaterial steigern, um die Grilltemperatur zu erhöhen. Dies kann zu einer Überfüllung der Brennkammer führen.

Anstatt regelmäßig Ihr Grillgut durch Nachschauen zu kontrollieren, empfiehlt sich der Einsatz eines Memphis ITC-Fleischthermometers. Dieses Hilfsmittels kann durch ein 8 mm großes Loch an der Seite Ihres Memphis Select oder Advantage oder unter der Haubendichtung der Pro- oder Built-In-Variante eingeführt werden, um Schäden am Kabel zu vermeiden. Weitere Anweisungen zur Verwendung eines Fleischthermometers finden Sie im Abschnitt „Memphis ITC-Fleischthermometer” auf Seite 12.

Intelligente Temperaturkontrolle – Überblick

ÜBER DIE ITC

Die ITC funktioniert im Prinzip genauso wie die Temperaturkontrolle Ihres Backofens. Der große Unterschied besteht darin, dass die ITC die Fähigkeit besitzt, sich automatisch an unterschiedliche Umgebungsbedingungen anzupassen. Das bedeutet, dass Sie bei fast jedem Wetter im Freien kochen können. Das Einstellen der Temperaturkontrolle ist einfach und intuitiv. Sie ermöglicht Ihnen präzises und in hohem Maße anpassungsfähiges Grillen.

Taste zum Ein- und Ausschalten

Diese druckempfindliche Taste dient dazu, den Grill an- und auszuschalten.

LED-Anzeige

Diese zeigt die Temperatur des Grills an sowie weitere wichtige Informationen.

„Temp Display"-Taste

Durch Drücken dieser Taste schaltet das Display zwischen der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen aktuellen Temperatur des Fleischthermometers oder des Grills selber um.

Anschluss für Fleischthermometer (Meat Probe)

Wenn Sie das optionale Fleischthermometer hier anschließen, können Sie die entsprechenden Funktionen der ITC nutzen.

Anzeigenwechsel von Fahrenheit in Celsius

Um die Anzeige der ITC von Fahrenheit in Celsius zu wechseln, halten Sie einfach die beiden Pfeiltasten des Temp Displays gleichzeitig gedrückt, während der Grill eingeschaltet ist.

„Pellet Prime"-Taste

Wenn Sie diese Taste drücken, werden mehr Holzpellets in die Brennkammer befördert. Sie können sie verwenden, um kurz vor dem Öffnen Brennmaterial hinzuzufügen, damit die Temperatur schneller wieder erreicht wird, oder um die Förderschnecke bei der ersten Inbetriebnahme des Grills zu befüllen.

Taste zur Temperatureinstellung

Durch Drücken der Pfeile nach oben oder unten können Sie die eingestellte Temperatur in 2°C-Schritten ändern.

Indikatorlämpchen

Diese LEDs zeigen an, in welchem Modus sich der Grill befindet. Außerdem können Sie daran erkennen, ob Sie gerade die Temperatur einstellen oder die aktuelle Temperatur anzeigen. Diese Lämpchen blinken, wenn der Zünder aktiv ist oder der Grill sich in der Abkühlphase befindet.

Probe-Display-Taste

Durch Drücken dieser Taste schalten Sie die Einstellungen für das Fleischthermometer und diejenigen für den Grill selber um.

So benutzen Sie Ihren Memphis Wood Fire Konvektionsgrill

Bevor Sie Ihren Grill benutzen, sollten Sie den Brennbereich innerhalb der Grillfläche in Augenschein nehmen. Wir empfehlen diese Vorgehensweise bei der Erstinbetriebnahme sowie regelmäßig nach jeweils einigen Nutzungen, damit Sie immer eine Spitzenleistung erzielen. Wie oft diese Überprüfung notwendig ist, hängt von der Nutzung und dem verwendeten Brennmaterial ab.

1. Öffnen Sie die Haube und entnehmen Sie die Grillroste.
2. Entnehmen Sie den Flavorizer. Der Flavorizer sorgt für die Hitzeverteilung, schützt vor Flugasche und verhindert den direkten Kontakt der Flammen mit Ihrem Grillgut.
3. Überprüfen Sie ggf. den Bereich der Brennkammer und entfernen Sie alle Fremdkörper, um sicherzustellen, dass die Belüftungslöcher frei sind. Dadurch ist ein schnelleres und effizienteres Entzünden gewährleistet. Bitte achten Sie darauf, dass Sie nicht Kabelverbindungen des Zünders beschädigen oder die Zündelektrode aus dem Zünderrohr ziehen.
4. Setzen Sie den Flavorizer wieder ein.
5. Setzen Sie die Grillroste wieder ein.
6. Öffnen Sie den Deckel des Pelletbehälters. Sie finden ihn bei den Modellen Select und Advantage an der Vorderseite, beim Modell Pro an der Rückseite. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper im Behälter befinden.
7. Füllen Sie den Behälter mit lebensmitteltauglichen Pellets. Schließen Sie den Deckel des Pellet-Vorratsbehälters.
8. Schließen Sie Ihren Memphis Wood Fire Konvektionsgrill an die nächstgelegene 230-V-Steckdose an. (Hinweis: Verwenden Sie eine Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter. Wir empfehlen Ihnen unbedingt, einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren, falls Ihr Haus noch nicht mit einem solchen ausgestattet ist. Alternativ können Sie einen hochwertigen Überspannungsschutz für den Einsatz im Freien verwenden).
9. Nach dem Grillen und wenn Ihr Grill abgekühlt ist, ziehen Sie bitte den Stecker. Wir empfehlen Ihnen, den Grill abzudecken, wenn er nicht benutzt wird.

**** Hinweis: Ihr Grill wird am besten funktionieren, wenn er auf einem ebenen Untergrund steht. ****

Automatischer Start

1. Starten

Drücken Sie die I/O-Taste, um den Startvorgang auszulösen. Dann wird sich die Zündelektrode aufheizen, das Grilllämpchen auf dem Bedienfeld blinkt und der Lüfter läuft an. Anfangs wird die Förderschnecke ununterbrochen laufen, um die Brennkammer für die Zündung mit Pellets zu füllen. Der Zünder wird sich automatisch ausschalten, wenn entweder der Grill eine ausreichende Temperatur erreicht hat oder 30 Minuten vergangen sind.

2. Stellen Sie mit den „Temp"-Pfeiltasten die gewünschte Temperatur ein. (Das Lämpchen „Set" leuchtet.)

Falls der Grill auf eine Temperatur von weniger als 150° C eingestellt wird, läuft er im Räuchermodus. Wird er auf mindestens 150° C eingestellt, läuft er im Grillmodus. Das Fleischthermometer kann auf 54° bis 121° C eingestellt werden.

3. Stellen Sie „Temp Display" auf „Actual" ein. (Das Lämpchen „Actual" leuchtet.)

Die jetzt angezeigte Temperatur ist die aktuelle Temperatur im Grillbereich. Hinweis: Die tatsächliche Temperatur wird nach oben und unten schwanken. Das ist normal und entspricht der üblichen Fluktuation bei jedem Ofen.

HINWEIS:

1. *Wenn der Vorratsbehälter gerade gefüllt wurde, halten Sie die „Pellet Prime"-Taste gedrückt, bis Sie hören, dass Pellets in die Brennkammer fallen. Lassen Sie die Taste dann los. Starten Sie den Grill dann erneut, indem Sie die I/O-Taste drücken. Dadurch kann der Grill die Anlaufsequenz vollständig ablaufen lassen.*
2. *Ihr Grill wird ein paar Minuten lang rauchen, während die Pellets entzündet werden und bis sie vollständig brennen.*
3. *Wenn das Feuer nicht innerhalb von 30 Minuten entfacht ist, wird sich der Grill automatisch abschalten. Sollte dies passieren, haben sich unverbrannte Pellets in der Brennkammer angesammelt. Bevor Sie das Feuer erneut entzünden, sollten Sie die überschüssigen Pellets aus der Brennkammer entfernen und die oben genannten Schritte wiederholen.*

4. Betrieb: Sobald der Konvektionsgrill gestartet wurde, funktioniert er wie folgt:

Vorheizen:

Dies ist die Startphase beim Grillen oder Räuchern. Dabei wird das Brennmaterial entzündet und der Grill wird so schnell wie möglich auf die eingestellte Temperatur gebracht. Es kann sein, dass die Förderschnecken in dieser Phase fast kontinuierlich Brennmaterial fördern. Dies dient dazu, die Brennkammer so vorzuheizen, dass sie laufend ausreichend Hitze liefern kann. Wenn diese Phase abgeschlossen ist, wird die Intelligente Temperaturkontrolle die weitere Förderung des Brennmaterials übernehmen. Sie sorgt dafür, dass das Feuer unabhängig von der Außentemperatur genau die gewünschte Grill- oder Räuchertemperatur bietet. Die Dauer dieser Phase hängt von der jeweiligen Außentemperatur, der gewünschten Temperatur und dem Grillmodell ab. In den meisten Fällen beträgt die Vorheizphase des Grills zwischen 15 und 25 Minuten.

Grillmodus:

Die Temperatur bleibt automatisch in dem von Ihnen eingestellten Temperaturbereich. Es kann sein, dass Sie eine Fluktuation der Temperatur nach oben oder unten feststellen. Dies ist normal bei jedem Backofen oder Kochgerät. Der Grill wird automatisch in diesen Modus schalten, wenn die eingestellte Temperatur mindestens 150° C beträgt.

Räuchermodus:

Räuchern ist eine Variante des Grillens und einer der einzigartigen Vorteile Ihres Memphis Wood Fire Konvektionsgrills. Die Temperatur, die Sie wählen, hängt vor allem davon ab, was Sie räuchern wollen (siehe Seite 20 - 21), sowie von Ihrem persönlichen Geschmack. Der Grill wird automatisch in diesen Modus schalten, wenn die eingestellte Temperatur unter 150° C liegt. Der Luftstrom bei der Verbrennung ist im Räuchermodus anders. Eventuell hören Sie, wie der Lüfter sich wiederholt an- und ausschaltet. Dies ist ein normales Betriebsgeräusch.

Räuchertipp:

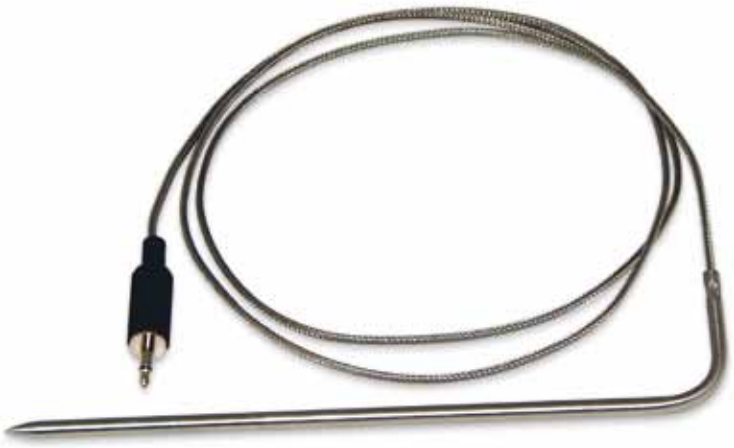
Um die Intensität des Räuchergeschmacks variieren zu können, sollten Sie mit der Dauer des Räucherns und der Mischung aus aromatisierten Pellets und Standardpellets experimentieren. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie so aromaintensive Pelletsorten wie z.B. „Mesquite“ benutzen. Sie sollten, gleich nachdem Sie Ihr Grillgut auf den Grill gelegt haben, auf den Räuchermodus umschalten, da der Rauch dann Ihr Grillgut besser durchdringen kann, bevor es austrocknet. Der Räuchermodus funktioniert umso besser, je länger er genutzt wird, also bei großen Fleisch-, Fisch- oder Geflügelteilen. Experimentieren Sie mit der Räucherdauer, bevor Sie Ihr Grillgut durchbraten. Probieren Sie verschiedene Kombinationen aus beiden Modi aus.

ÜBER DIE ITC

Die Memphis ITC ist eine ausgefeilte Steuerung, die Ihren Grill überwacht und unterschiedliche Systeme so anpasst, dass die von Ihnen gewünschte Grilltemperatur immer beibehalten wird. Ein Temperaturfühler überwacht kontinuierlich den Garraum und überträgt diese Daten an die ITC. Aufgrund dieser Daten nimmt die ITC entsprechende Anpassungen am Verbrennungssystem vor. ITC-System, Schaltkreislogik und Temperaturgenauigkeit wurden in Langzeittests überprüft, um eine Spitzenleistung zu garantieren. Für eine optimale Leistung sollten Sie mit Haube grillen und darauf achten, dass der Fühler sauber ist und freiliegt. Geben Sie der ITC ausreichend Zeit, um sich an Veränderungen der eingestellten Temperatur anzupassen.

Memphis ITC-Fleischthermometer

Das Memphis ITC-Fleischthermometer ist standardmäßig im Lieferumfang der Modelle Pro und Built-In enthalten und für die anderen Modelle separat erhältlich. Dieses Zubehör ist ein echtes Muss für jeden Grillfan! Das ITC-Fleischthermometer kommuniziert praktischerweise direkt mit der ITC-Steuerung Ihres Grills. Damit können Sie auf einfache Weise sicherstellen, dass Ihr Grillgut immer perfekt auf Ihre voreingestellte Temperatur gegart wird. Diese Funktion sorgt für wohlschmeckende, wiederholbare Ergebnisse – jederzeit.



So benutzen Sie Ihr Memphis ITC-Fleischthermometer

1. **Schließen Sie das Fleischthermometer an.**
   Der 3,5-mm-Klinkenstecker lässt sich direkt an die Buchse ganz rechts auf der ITC anschließen, die mit „Meat Probe“ beschriftet ist.

2. **Schalten Sie den Grill ein und stellen Sie die gewünschte Grilltemperatur ein, wie auf Seite 10 beschrieben.**

3. **Schalten Sie das „Probe Display“ auf Fleisch („Meat“) um.** (Das Lämpchen „Meat“ leuchtet.)
   Wenn das Fleischthermometer nicht angeschlossen ist, ist das Umschalten nicht möglich.

4. **Stellen Sie das „Temp Display“ auf „Set“ und wählen Sie Ihre gewünschte Fleischtemperatur.** (Das Lämpchen „Set“ leuchtet.)
   Dies geschieht im Prinzip genauso wie beim Einstellen der gewünschten Temperatur des Grills, indem Sie einfach die Tasten mit den Pfeilen nach oben oder unten drücken. Das Fleischthermometer kann auf 54° bis 121° C eingestellt werden.

5. **Stellen Sie das „Temp Display“ auf „Actual“ ein.** (Das Lämpchen „Actual“ leuchtet.)
   Die ITC zeigt jetzt die Temperatur des Fleisches in Echtzeit an.

6. **Lehnen Sie sich zurück und entspannen Sie sich.**
   Der Grill wird das Fleisch garen, bis die mit dem Fleischthermometer gemessene aktuelle Temperatur die eingestellte Fleischtemperatur erreicht hat. Sobald dies der Fall ist, senkt der Grill automatisch seine Temperatur auf die niedrigste Einstellung (80° C beim Pro und Built-In und 90° C beim Select und Advantage) und zeigt an, dass er fertig ist („Done“). Sie können jederzeit während des Garvorgangs die eingestellte Temperatur für das Fleischthermometer oder den Grill selbst ändern.

HINWEIS:

1. *Wenn Sie beim Einstellen der Temperatur für das Fleischthermometer den Pfeil nach oben drücken, bis 121° C angezeigt wird, und dann nochmals drücken, zeigt die ITC „NOPR“ an. Bei dieser Einstellung zeigt die ITC zwar die Temperatur des Fleischs an, wird aber bei keiner Temperatur automatisch in den „Done“-Modus wechseln.*
2. *Wenn das Fleischthermometer nicht verwendet wird, sollten Sie es nicht im Grill belassen.*

Informationen über lebensmitteltaugliche Grillpellets

Aromatisierte Pellets gibt es in zahlreichen Geschmacksrichtungen: Mesquite, Erle, Apfel, Hickory, Ahorn und Kirsche. Ein Pfund Pellets produziert etwa eine Hitze von 8200 BTU. Die Pellets haben einen sehr geringen Ascheanteil und Feuchtigkeitsgehalt. Benutzen Sie für Ihren Grill bitte nur hochwertige Grillpellets. Solche hochwertigen Pellets haben eine Länge von maximal 3,8 cm. Die Kürze der Pellets sorgt für eine höhere Effizienz und eine gleichmäßigere Temperatur. Hochwertige Pellets bestehen zu 100 % aus Hartholz. Bitte vermeiden Sie Pellets aus Weichholz wie z.B. Pinie, weil diese zu einem terpentinartigen Geschmack führen.

Holzpellets gibt es seit vielen Jahren. Zurzeit fabrizieren mehr als 125 Pelletfabriken in den USA und Kanada Millionen Kilogramm an Pellets pro Jahr. Die Pellets der Marke „Natures Way“ bestehen zu 100 % aus Hartholz und werden auf dieselbe Weise hergestellt wie Holzpellets für den Heizungsbetrieb. Sägemehl und saubere Holzschnitzel werden pulverisiert und getrocknet. Das getrocknete Material wird dann unter Hitze und Druck verarbeitet. Das Material wird mit einem Druck von über 3000 psi (200 bar) durch eine Form aus hochfestem Stahl gedrückt, die gegen Walzen rotiert. Wenn die Pellets durch die letzte Form gepresst wurden, werden sie abgekühlt, kontrolliert, entstaubt und dann in Tüten oder Kartons verpackt. Bei der Produktion dieser Pellets kommen keine zusätzlichen Klebstoffe oder Bindemittel zum Einsatz. Hartholz enthält natürliche Stoffe, sogenannte „Lignine“, die bei Erwärmung wie ein natürliches Bindemittel wirken. Lagern Sie die Pellets an einem trockenen Ort, um optimale Ergebnisse zu erhalten. Welches Aroma Sie wählen, hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab. Wir empfehlen Ihnen, unterschiedliche Geschmacksrichtungen bzw. verschiedene Kombinationen auszuprobieren, um das richtige Aroma zu finden. (Ihr Händler vor Ort kann Ihnen unterschiedliche Pellet-Aromen liefern.)

Aromatisierte Pellets – Richtlinien

- **Universal-Pellets:** ideal zum Backen, Braten, Grillen und Räuchern
- **Erle:** ideal für Lachs und andere geschmacksintensive Fischsorten
- **Apfel:** ideal für Schwein und Huhn. Ebenfalls hervorragend zum Backen geeignet, wenn Sie einen fruchtigen Geschmack wünschen.
- **Kirsche:** ideal für gebratenes Huhn oder Schwein
- **Hickory:** ideal zum Räuchern von Rippchen, Rind, Schinken, Truthahn, Schweinebraten und Wildbret
- **Ahorn:** ideal für langsames Räuchern
- **Mesquite:** ideal für Huhn, Rind und Wildbret

ACHTUNG!

Einige Pellets, die für den Einsatz in Heizungsanlagen gefertigt werden, haben einen hohen Anteil an Weichholz oder enthalten sogar recyceltes Möbelholz, das Pech, Chemikalien oder Klebstoffe enthalten kann. Solche Pellets sollten nicht zum Grillen verwendet werden! Für beste Ergebnisse und um sicherzugehen, dass Sie nur sauber verbrennende Pellets zum Kochen verwenden, empfehlen wir Ihnen Pellets von „Natures Way“ aus 100 % Hartholz. Grillpellets minderer Qualität können die Grilltemperatur negativ beeinflussen, besonders in niedrigen Temperaturbereichen. Hearthland Products übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die auf den Einsatz von minderwertigen oder Heizpellets zurückzuführen sind. Lagern Sie die Pellets an einem trockenen Ort, um optimale Ergebnisse zu erhalten.

Regelmäßige Wartung des Grills

Oberflächen aus Edelstahl

Bitte reinigen Sie stets alle Edelstahlflächen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Schmutz könnte in das Metall einbrennen und zu Verfärbungen führen. Schmutz kann leicht mit warmem Seifenwasser und einem weichen Putztuch entfernt werden. Im Handel sind auch viele Produkte zur Reinigung und zum Schutz von Edelstahloberflächen erhältlich. Falls der Edelstahl sich erheblich verfärbt, kann diese Verfärbung mit einem Edelstahlreiniger sowie einem groben (nichtmetallischen) Putzschwamm entfernt werden.

Flavorizer

Wir empfehlen Ihnen, den Flavorizer vor jedem Grillvorgang von Speise- und Fettrückständen zu reinigen. Ein sauberer Flavorizer vermindert außerdem das Hochschlagen von Flammen. Bürsten oder kratzen Sie Rückstände mit einer Grillbürste oder einem Spachtel ab. Reinigen Sie den Flavorizer niemals, wenn er noch heiß ist!

Fettschubladen

Achten Sie immer darauf, dass die Fettschubladen sauber und frei von Rückständen sind. Gerade in den wärmeren Monaten sollten diese häufiger gereinigt werden, da das Fett sonst ranzig wird.

Brennkammer und Zünder

Kontrollieren Sie regelmäßig, dass die Luftlöcher der Brennkammer auch frei sind. Benutzen Sie eine Drahtbürste, um eventuelle Verschmutzungen oder Blockierungen zu entfernen. Für eine gründliche Reinigung kann die Brennkammer vollständig ausgebaut werden. Dazu müssen nur vier Kreuzschlitzschrauben samt Unterlegscheiben entfernt werden. Achten Sie darauf, die Brennkammer beim Wiedereinsetzen in die richtige Position zu bringen. Die Brennkammer sollte mittig eingebaut werden und fest sitzen, aber nicht zu stramm. Ebenso sollten Sie die Luftlöcher des Zünderrohrs auf Sauberkeit untersuchen, wie in der Abbildung rechts gezeigt. Entfernen Sie alle Rückstände oder Blockierungen in beiden Bereichen, um ein perfektes Starten zu ermöglichen.

RTD (Widerstandstemperatursensor)

Die Fähigkeit Ihres Grills, Temperaturen genau zu erfassen und seine Leistung entsprechend anzupassen, macht ihn so einzigartig und wertvoll. Der Temperatursensor (RTD) befindet sich im hinteren Teil der Kochfläche. Er sollte mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel abgewischt werden, um optimale Ergebnisse zu liefern.

Das Innere des Grills

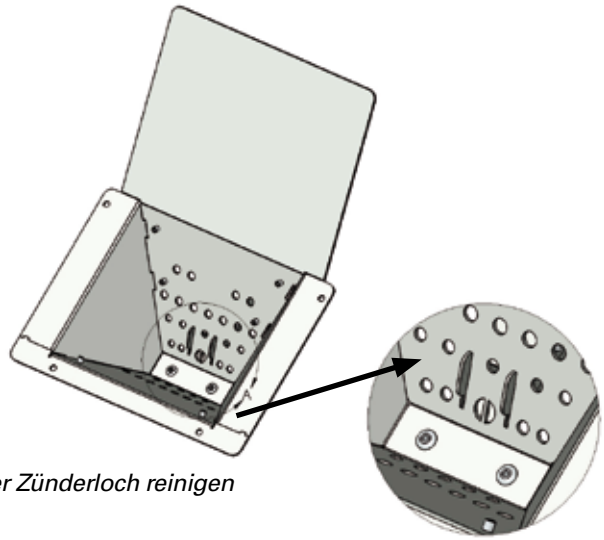
Obwohl Grillpellets effizient verbrennen, produzieren sie dennoch etwas Asche. Die inneren Grillflächen müssen nicht fleckenlos sein, es ist jedoch ratsam, die angesammelte Asche regelmäßig zu entfernen.

Luftkammer

Im Bereich der Luftkammer gibt es wenig Wartungsbedarf. Hier wird lediglich die Luft durch den Lüfter in die Brennkammer geführt. Gelegentlich können Sie Asche oder Verbrennungsrückstände, die unter die Brennkammer gefallen sind, absaugen oder abbürsten. Entfernen Sie Fett- oder andere Rückstände auf den inneren Oberflächen.

Grillhaube

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Memphis Grill abzudecken, wenn Sie ihn nicht benutzen. Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken.



Hier Zünderloch reinigen

Regelmäßige Wartung des Grills

Wartungsaufgabe	Häufigkeit				
	Bei jedem Gebrauch	Nach drei-maligem Gebrauch	Einmal pro Woche	Einmal pro Monat	Einmal pro Jahr
Grillroste abkratzen	X				
Edelstahloberflächen abwischen	X				
Fettpfanne kontrollieren	X				
Oberflächen abwischen		X			
Flavorizer abkratzen		X			
Fettschubladen säubern		X			
Temperatursensor (RTD) abwischen		X			
Fettschublade leeren		X			
Zünderlöcher freimachen			X		
Asche aus dem Innenbereich abkratzen bzw. absaugen			X		
Feinen Pelletstaub aus Pelletbe-hälter absaugen				X	
Luftkammer abwischen und absaugen					X

Empfohlenes Grillzubehör

Fleischthermometer

Außentemperatur, Wind, Pelletsorte und Höhenlage Ihres Wohnortes beeinflussen die Grill-/Kochzeiten. Die beste Methode, um sicherzustellen, dass Ihr Fleisch auch richtig gar und servierfertig ist, ist die Benutzung eines hochwertigen Fleischthermometers. Wir empfehlen das Memphis ITC-Fleischthermometer, das direkt an die ITC Ihres Grills angeschlossen werden kann.

Einweg-Fettschubladen

Ihr Memphis Grill verfügt über mindestens eine Fettschublade, die speziell für die Verwendung von Einweg-Aluminiumschalen entwickelt wurde, um für eine einfache und bequeme Reinigung zu sorgen. Die Schubladen der Modelle Select und Advantage sind kompatibel mit allen 20 x 20 cm großen Aluminiumschalen, die Schubladen der Modelle Pro und Built-In fassen zwei 23 x 33 cm große Aluminiumschalen.

Zangen

Benutzen Sie lieber Zangen als eine Gabel zum Wenden und Aufnehmen Ihres Grillguts, um zu vermeiden, dass der Fleischsaft verloren geht. Extralange Zangen mit extralangen Griffen erlauben das Greifen und Halten von vielen verschieden Grillspezialitäten.

Grillkörbe

Grillkörbe eignen sich hervorragend, um schwierig zu handhabende Speisen zu grillen, wie etwa Gemüse, Meeresfrüchte, Fisch und bestimmte Fleischstücke. Diese Körbe sind üblicherweise aus vernickeltem Stahl gefertigt und bestehen aus zwei identischen Hälften, die mit einem Scharnier zusammengehalten werden. Sie schützen nicht nur das Grillgut und sind einfach zu handhaben, sondern man kann auch verschiedene Lebensmittel kombinieren und gleichzeitig auf dem Grill zubereiten, ohne sie durchstechen zu müssen.

Abtropf- und Grillpfannen

Diese Pfannen werden benutzt, um das Grillgut vor hochschlagenden Flammen und vor dem Austrocknen zu schützen. Und sie fangen die aromatischen Säfte auf, die aus dem Fleisch tropfen. Zusätzlich können verschiedene aromatische Säfte dem Grillgut in der Pfanne beigefügt werden, um den gewünschten Geschmack abzurunden. Dazu eignen sich z.B. Apfel, Zitrone, Cranberry, Ananas, Coca Cola etc.

Grillbleche/Grillplatten

Grillbleche sind die am meisten gebrauchten Utensilien für Grillfans, die auch gern andere Speisen auf dem Grill zubereiten. Man kann damit z.B. ein komplettes Frühstück oder Sandwiches grillen oder Fajitas toasten. Mit Grillblechen können Sie Bacon und Würstchen im Freien grillen. Und sie eignen sich auch hervorragend zum Grillen von Gemüse, zum Kochen im Wok oder zum Scharf-Anbraten.

Pfannenheber/Wender

Unbedingt notwendig für das Wenden von Burgern und Fischfilets. Auch hier sollten Sie auf einen langen, stabilen Griff und einen möglichst breiten Heber achten. Die Löcher im Heber lassen Dampf hindurch, der die Speisen sonst matschig werden lassen könnte.

Grillroste

Vernickelte Grillroste und Spare-Ribs-Halter sind tolle Utensilien, die das Grillen noch angenehmer machen. Grillroste können die Konvektionseigenschaften des Grills noch verbessern, da der aromatische Rauch das Rost und damit auch das Grillgut gleichmäßig erreichen kann. Spare-Ribs-Halter sind eine hervorragende Möglichkeit, um die Kapazität Ihres Grills für große Grill-Events noch zu erhöhen. Sie können auch für Koteletts und Hähnchenteile benutzt werden. (Zusätzliche kleine Roste sind als Zubehör erhältlich und können die Gesamtgrillfläche deutlich vergrößern.)

Empfohlenes Grillzubehör

Pinsel zum Bestreichen

Sie werden eine kleine Auswahl an Pinseln benötigen, da man einen Pinsel nicht für zwei unterschiedliche Marinaden benutzen sollte. Bestreichen Sie damit das Grillfleisch mit Ihren Lieblingsmarinaden und -saucen. Achten Sie auch hier auf einen Pinsel mit einem langen Stiel, um Ihre Hände möglichst weit weg von der Grillhitze zu halten.

Grillspieße (aus Holz oder Metall)

Holzspieße halten das Fleisch besser als Metallspieße. Wenn Sie Holzspieße benutzen, müssen Sie diese vor dem Grillen mindestens 30 Minuten wässern, damit sie nicht von der Grillhitze verbrennen. Man kann die Holzspieße auch an den Enden mit Alufolie umwickeln, um sie vor dem Verbrennen zu schützen. Metallspieße sollten flach oder mit Doppelzinken versehen sein. Flache Spieße verhindern, dass sich das Fleisch dreht, wenn Sie den Spieß wenden. Spieße mit Doppelzinken halten alle Grillspeisen sicherer. Sie sind ideal für zartes Fleisch und Gemüse.

Aluminiumfolie

Extrastarke Aluminiumfolie ist immer praktisch beim Grillen. Man benutzt sie, um kleine Folienpäckchen zu formen, um das Grillgut abzudecken oder um sie zu einem flachen Teller zu falten, der als Abtropfschale dient. Sie wird auch gebraucht, um den Garvorgang zu beschleunigen, um Knochen vor dem Verbrennen zu schützen und um die Speisen warmzuhalten.

Metall-Grillbürste

Es ist wichtig, dass Sie vor jedem Gebrauch den Grillrost gründlich säubern. Eine Bürste mit langem Stiel und Metallborsten ist dafür am besten geeignet.

Bratpfannen und Woks

Mit diesen beliebten Koch- und Grillutensilien können Sie im Wok kochen und besonders gut Gemüse, Meeresfrüchte und andere kleine Lebensmittel zubereiten, wie Sie es auch in Ihrer Küche machen.

Verarbeitung der Lebensmittel und Sicherheit

- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach der Zubereitung von Lebensmitteln.
- Vermeiden Sie die Ausbreitung von Keimen, indem Sie separate Teller und Grillutensilien für die Zubereitung von rohen und gekochten Speisen benutzen.
- Marinaden sollten niemals aufbewahrt und noch einmal benutzt werden. Wenn Sie eine Marinade zum Essen reichen, sollte sie vorher einmal aufgekocht worden sein.
- Halten Sie warmes Essen warm (über 60° C) und kalte Speisen kalt (unter 3° C).
- Tauen Sie Fleisch nicht bei Zimmertemperatur oder auf einem Küchentresen auf.
- Marinieren Sie Fleisch im Kühlschrank.
- Die Verwendung eines Fleischthermometers ist empfehlenswert.

Grillzeiten und -temperaturen

Ungefähre Zeitangaben zum Kochen und Grillen mit dem Memphis Wood Fire Konvektionsgrill

Benutzen Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzugehen, dass Fleisch und Geflügel auch von innen ausreichend gar ist. **Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!**
Die ungefähren Zeitangaben stammen aus unterschiedlichen Quellen und beziehen sich auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Sollten Sie mit höheren Grilltemperaturen arbeiten, empfehlen wir Ihnen, Barbecuesauce erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Grillzeit auf das Fleisch zu streichen, um zu starkes Bräunen oder Verbrennen zu verhindern.

Grillgut	Größe/ Gewicht	Eingestellte Temperatur (in °C)	Ungefähre Grillzeit	Kerntemperatur (in °C)
Rind				
Steaks	2 cm dick	230° - 344°	3 - 4 min/Seite 4 - 5 min/Seite 5 - 7 min/Seite	blutig 62° medium 72° medium durch 76°
Fleisch-Spieße	2,5 cm-Würfel	230° - 344°	3 - 4 min/Seite	62° - 72°
Hamburger-Bratlinge	1,2 cm dick	230° - 344°	3 min/Seite 4 - 5 min/Seite 5 - 7 min/Seite	medium 72° medium durch 76° durch 82°
Braten Rollbraten (indirekte Hitze) Roastbeef (ind. Hitze)	1,8 - 2,7 kg 1,6 - 1,8 kg	176°	40 - 48 min/kg 48 - 52 min/kg	62° - 72°
Filet	halb 0,9 - 1,4 kg ganz 1,8 - 2,7 kg	176°	10 - 12 min/Seite 12 - 15 min/Seite	blutig 62° medium 72°
Schinken				
vollständig gekocht (indirekte Hitze)	jede Größe	176° - 190°	19 - 21 min/kg	60°
vorgekocht (indirekte Hitze)	ganz 4,5 - 6,4 kg halb 2,3 - 3,2 kg Portion 1,4 - 1,8 kg	176° - 190°	26 - 30 min/kg 30 - 36 min/kg 69 - 75 min/kg	72° - 76°
Lamm				
Koteletts, Schulter, Lende oder Rippe	2,5 cm dick	176° - 190°	5 min/Seite	62° - 72°
Steaks, Filet oder Keule	2,5 cm dick	176° - 190°	5 min/Seite	62° - 72°
Fleisch-Spieße	2,5 cm-Würfel	176° - 190°	4 min/Seite	62° - 72°
Hackbratlinge	120 g, 1,2 cm dick	232° - 344°	3 min/Seite	medium 72°
Schwein, frisch				
Koteletts, mit und ohne Knochen	2 cm dick 4 cm dick	232° - 344°	3 - 4 min/Seite 7 - 8 min/Seite	medium 72°
Filet	0,2 - 0,7 kg	232° - 344°	15 - 25 min insgesamt	medium 72°
Rippchen	* siehe Räucher-Anweisungen für Schweinerippchen *			
Hackbratlinge	1,2 cm dick	232° - 344°	4 - 5 min/Seite	medium 72°

Grillzeiten und -temperaturen

Grillgut	Größe/ Gewicht	Eingestellte Temperatur (in °C)	Ungefähre Grillzeit	Kerntemperatur (in °C)
Kalb				
Koteletts, Steaks	2,5 cm dick	232° - 344°	5 - 7 min/Seite	62° - 72°
Braten ohne Knochen (indirekte Hitze)	0,9 - 1,4 kg	176° - 190°	40 - 44 min/kg	62° - 72°
Hirsch/Reh				
Braten, Rücken oder Keule	2,7 - 3,2 kg	176° - 190°	58 - 63 min/kg	62° - 72°
Steaks	2,5 cm dick	232° - 344°	4 - 5 min/Seite 6 - 7 min/Seite	blutig 62° medium 72°
Huhn				
ganzes Huhn (nicht gefüllt) Brathähnchen Brathuhn	1,4 - 1,8 kg 2,3 - 3,2 Kg 1,8 - 3,6 Kg	160°C	60 - 75 min 48 - 52 min/kg 39 - 44 min/kg	82°C
Brust (Hälften), mit Knochen ohne Knochen	jeweils 170 - 225 g jeweils 115 g	160°C	10 - 15 min/Seite 6 - 8 min/Seite	76°C
andere Teile: Beine oder Schenkel Keulen Flügel, Wings	170 - 225 g 170 g 55 - 85 g	160°C	10 - 15 min/Seite 8 - 12 min/Seite 8 - 12 min/Seite	82°C
Ente oder Gans				
Kleine Ente, ganz (indirekte Hitze), geviertelt (indirekte Hitze)	2 kg (nicht gefüllt)	160°C	2,5 h 1 h 25 min	82 - 85°C
Gans, ganz (indirekte Hitze)	3,6 - 5,5 kg	160°C	40 - 44 min/kg	82 - 85°C
Truthahn				
Truthahn, ganz (indirekte Hitze)	3,6 - 5,4 kg 5,4 - 7,3 kg 7,3 - 10,9 kg	160°C	2 - 3 h 3 - 4 h nicht empfohlen	82°C, gemessen im Schenkel
Brust, mit Knochen ohne Knochen	1,8 - 3,2 kg 1,2 - 1,6 kg	160°C	1 - 1,75 h nicht empfohlen	76°C
Schenkel, Keulen (indirekte Hitze) direkte Hitze (1 h vorgekocht)	225 - 455 g	160°C	1,5 - 2 h 8–10 Min./Seite	82°C
Truthahnbraten ohne Knochen (indirekte Hitze)	0,9 - 2,3 kg 2,3 - 4,5 kg	160°C	1,5 - 2 h 2 - 3,5 h	76 - 79°C

Anleitung zum Räuchern

Ungefähre Räucherzeiten für den Memphis Wood Fire Konvektionsgrill

Benutzen Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch und Geflügel auf eine sichere Kerntemperatur erhitzt wurden und durchgegart sind. **Durch nicht durchgegartes Fleisch können ernsthafte gesundheitliche Schäden verursacht werden!** Die hier angegebenen Garzeiten basieren auf unterschiedlichen Quellen und gehen von Fleisch mit Kühlschranktemperatur aus. Verwenden Sie ein hochwertiges Fleischthermometer, um optimale Ergebnisse sicherzustellen. Sollten Sie mit höheren Grilltemperaturen arbeiten, empfehlen wir Ihnen, Barbecuesauce erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Grillzeit auf das Fleisch zu streichen, um zu starkes Bräunen oder Verbrennen zu verhindern.

***HINWEIS:** Lassen Sie die Grillhaube beim Räuchern geschlossen.*

Die Räucherzeiten sind stark abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack und der Qualität des zu räuchernden Fleisches. Generell kann man sagen: Je länger bei niedriger Temperatur geräuchert wird, desto zarter und saftiger wird das Fleisch. Sie müssen sich auch überlegen, wie stark der Rauchgeschmack sein soll und welches Raucharoma Sie auswählen. Eiche, Hickory, Apfel, Erle, Kirsche oder Mesquite sind die gängigsten Aromen der Pellets. Auch hier ist vor allem Ihr individueller Geschmack maßgeblich.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass Sie für die meisten Fleischsorten im Räuchermodus eine Temperatur von 105 - 135° C einstellen. Wenn Sie einen stärkeren Rauchgeschmack erzielen wollen und die Zeit dazu haben, können Sie die Temperatur bis auf 90 bis 80° C herunterschalten, aber im Allgemeinen lohnt sich das nicht. Sie sollten auch beachten, dass es beim Räuchern bei warmen Außentemperaturen (sonniges Wetter mit Temperaturen über 32° C) schwierig sein kann, eine konstante Temperatur von weniger als 93° C gleichmäßig zu halten. Falls erforderlich, können Sie dem entgegenwirken, indem Sie die Haube etwas geöffnet lassen.

Im Folgenden finden Sie ein paar allgemeine Richtlinien. Wir empfehlen Ihnen einfach auszuprobieren, welche Temperatur und welches Aroma Ihnen am meisten zusagen. Falls Sie ein schnelleres Ergebnis wünschen, verwenden Sie einfach eine höhere Temperatur. Beachten Sie aber, dass bei dieser Vorgehensweise das Fleisch meistens nicht so zart und saftig wird. Wenn Sie die entsprechende Zeit haben, werden niedrigere Temperaturen und längere Räucherzeiten Ihnen die besten Ergebnisse liefern. Weitere Tipps gibt es auch in englischer Sprache unter **www.memphisgrills.com/recipe**. Dort können Sie auch Rezepte finden und mit anderen austauschen.

Grillgut	Eingestellte Temperatur* (in °C)	Kerntemperatur (in °C)
Rind	80° - 136°	62° - 71°
Schinken	80° - 136°	60° - 77°
Lamm	80° - 136°	62° - 71°
Schwein, frisch	80° - 136°	71° - 82°
Kalb	80° - 136°	63° - 71°
Hirsch/Reh	80° - 136°	63° - 71°
Huhn	80° - 136°	77° - 82°
Ente oder Gans	80° - 136°	82° - 85°
Truthahn	80° - 136°	82°, gemessen im Schenkel

** Beachten Sie, dass sich eine Temperatur von unter 90° - 80° C nur bei den Modellen Pro und Built-In einstellen lässt.*

Empfehlungen zum Räuchern

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Informationen, Tipps und Techniken, um beim Räuchern optimale Ergebnisse zu erzielen. Was die beste Räuchermethode betrifft, hat wahrscheinlich jeder Koch seine eigene bevorzugte Methode. Das sollten Sie im Hinterkopf behalten, wenn Sie die folgenden Faktoren in Betracht ziehen, um sich für eine Methode zu entscheiden.

- Räuchern im Temperaturbereich zwischen 105 und 135° C ist die allgemein verbreitete Methode für die meisten Fleischarten. Eine mögliche Ausnahme stellt das Räuchern von Fisch dar. Man erzielt in diesem Temperaturbereich nicht nur bessere Räucherergebnisse, sondern das Räuchern geht auch schneller.
- Beim Räuchern mit niedrigen Temperaturen ist es entscheidend, dass Sie hochwertige lebensmitteltaugliche Pellets verwenden, etwa die aromatisierten Pellets von „Natures Way“. Die hochwertigen Pellets von Natures Way bestehen zu 100 % aus reinem Hartholz, ohne irgendwelche Zusätze. Ihre spezielle Größe ermöglicht eine gleichmäßige Beschickung bei niedrigem Verbrauch. Für beste Räucherergebnisse sollten Sie immer hochwertige Pellets verwenden.
- Wir empfehlen Ihnen sehr, die Brennkammer vor dem Räuchern und auch nach längeren Räuchervorgängen zu säubern. Ascheansammlungen könnten dazu führen, dass Ihr Grill die Räuchertemperatur nicht gleichmäßig halten kann.
- Vorsicht: Wir raten Ihnen davon ab, mit niedrigen Temperaturen bei kaltem und windigem Wetter zu räuchern. Bei Temperaturen von weniger als 105° C kann durch das Kondensieren von Rauch möglicherweise Kreosot* entstehen. Verlassen Sie sich auf Ihr Urteilsvermögen, aber geben Sie im Zweifel Sicherheit und Vorsicht den Vorrang.
- Die einfachste Methode um herauszufinden, mit welcher Räuchermethode Sie die besten Resultate erhalten, ist zu experimentieren. Wir alle haben unterschiedliche Geschmäcker und der beste Weg, zu entdecken, was Ihnen zusagt, ist das Ausprobieren verschiedener Aromen und Techniken. Wenn Sie für sich die beste Methode herausgefunden haben, wäre es schön, diese uns per Email an info@memphisgrills.de zukommen zu lassen.

* *Kreosot ist eine klebrige, übel riechende, ätzende und brennbare Substanz, die sich ohne entsprechende Vorsichtsmaßnamen auf allem festsetzt, mit dem sie in Berührung gerät. Kreosot bildet sich, wenn sich beim Verbrennungsprozess entstehende Gase vermischen und kondensieren. Üblicherweise ziehen die Gase mit dem Rauch aus der Brennkammer ab. Wenn sich der Rauch jedoch auf unter 105° C abkühlt, können sich die Gase verflüssigen und Kreosot bilden.*

Fehlerdiagnose und Fehlermeldungen

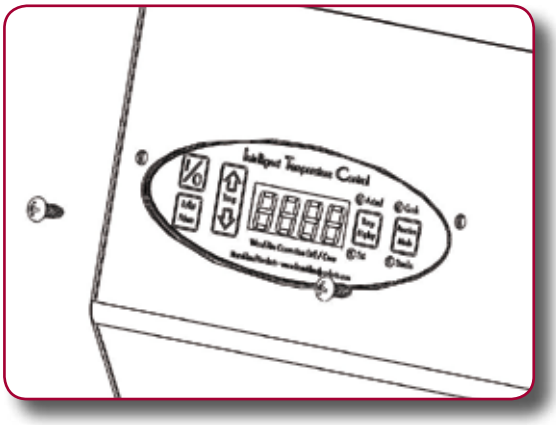
Sollte Ihr Memphis Grill während des Betriebs eine Störung melden, ziehen Sie bitte diese Tabelle zurate. Wenn die hier vorgeschlagenen Lösungen nicht ausreichen, um die Störung zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder direkt an Hearthland Products unter der Telefonnummer, die am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben ist.

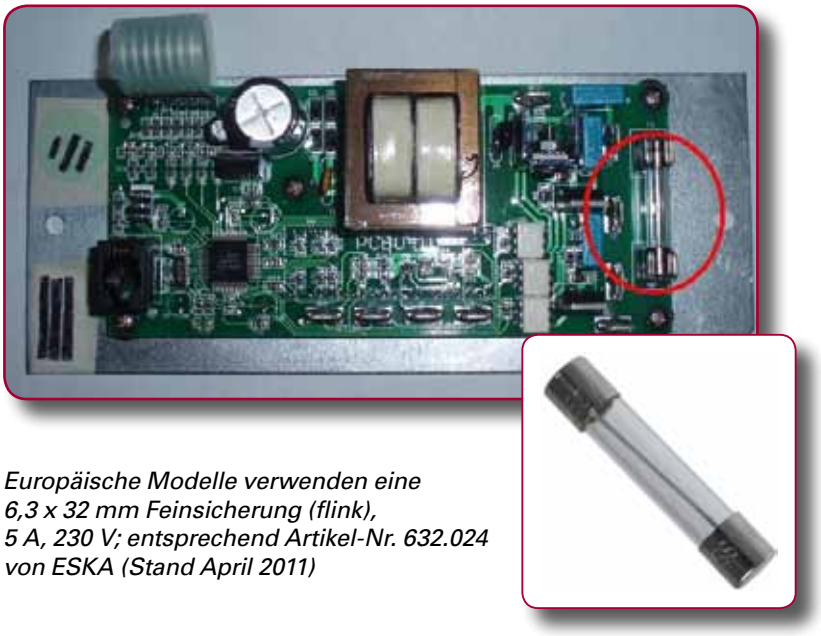
Problem	Ursache	Lösung
Fehlermeldung „ER-1“	Der Grill ist überhitzt, möglicherweise durch einen Fettbrand oder zu viel Brennmaterial.	• Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn abkühlen. Falls nötig, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Allgemeine Warnhinweise“. Reinigen Sie den Grillinnenraum und entfernen Sie überschüssiges Brennmaterial, ehe Sie den Grill erneut starten.
Fehlermeldung „ER-2“	Der Grill hat sich nicht innerhalb der vorgesehenen 30 Minuten entzündet	• Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. • Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. • Prüfen Sie, ob der Zünder aufheizt (evtl. muss der Zünder ausgewechselt werden). • Bei extremer Kälte braucht der Grill evtl. mehr Vorlaufzeit, um sich zu entzünden. • Vergewissern Sie sich, dass die Grillhaube geschlossen ist.
	Das Feuer geht immer aus.	• Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. • Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. • Vergewissern Sie sich, dass die Grillhaube geschlossen ist.
Fehlermeldung „ER-3“	Die Stromzufuhr wurde während des Betriebes unterbrochen.	• Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. • Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
Grill lässt sich nicht einschalten	Der Grill ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	• Überprüfen Sie, ob Ihr Grill an eine funktionierende Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen ist.
	Eine Spannungsspitze hat die Sicherung auf der ITC-Platine durchgebrannt.	• Die Sicherung muss manuell ersetzt werden. Siehe die entsprechende Anleitung am Ende dieses Abschnitts.
Grill erzeugt zu viel oder verfärbten Rauch	Die Holzpellets haben Feuchtigkeit gezogen.	• Entfernen Sie die feuchten Pellets aus Pelletbehälter und Brennkammer und ersetzen Sie sie durch trockene Pellets.
	In der Brennkammer hat sich zu viel Asche angesammelt.	• Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen
Grill erreicht keine stabile Temperatur bzw. hält diese nicht	Der Grill erhält nicht genügend Brennmaterial.	• Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. • Vergewissern Sie sich, dass beide Kammern des Pelletbehälters befüllt sind (Pro und Built-In)
	Der Grill erhält keine ausreichende Luftzufuhr.	• Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. • Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind. • Falls die Lüfter ausgefallen sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
	Die Brennkammer ist mit Ascheresten überfüllt.	• Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. • Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind.
Es kommt häufig zum Hochschlagen von Flammen	Ansammlung von brennbarem Material.	• Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind.
Grilltemperatur ist ungleichmäßig	Ungleichmäßige Luftzufuhr innerhalb des Grills.	• Stellen Sie sicher, dass der Flavorizer richtig eingesetzt ist.
Die ITC zeigt konstant „32“ an.	Die ITC funktioniert nicht mehr.	• Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Fehlerbehebung: Austausch der Sicherung auf der ITC-Platine

Die ITC (Intelligente Temperaturkontrolle) Ihres Grills ist ein technisch ausgefeiltes und wertvolles Gerät. Um den Grill vor Überspannung und Kurzschlüssen zu schützen, enthält die ITC eine flinke 5-Ampere-Sicherung.* Dieses simple und kostengünstige Bauteil kann ganz einfach entsprechend der folgenden Anleitung ausgetauscht werden.

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill kalt, ausgeschaltet und nicht mehr am Stromnetz angeschlossen ist.
2. Halten Sie das Gehäuse mit der Elektronik mit einer Hand fest. Mit der anderen Hand schrauben Sie die beiden Kreuzschlitzschrauben ab, mit der die ITC an der Vorderseite des Grills befestigt ist.
3. Wenn möglich, lassen Sie alle Anschlüsse auf der Platine so wie sie sind. Sollten Sie Verbindungen trennen müssen, um an die Sicherung heranzukommen, merken Sie sich genau, wo sie angeschlossen waren. Hierzu kann es hilfreich sein, die Anschlüsse mit Klebeband zu markieren.
4. Untersuchen Sie die Rückseite der ITC und kontrollieren Sie den Zustand der eingesetzten Sicherung.
5. Entnehmen Sie jetzt die Sicherung mit etwas Kraft, aber vorsichtig. Hebeln Sie dazu die Sicherung von unten mit Ihrem Daumen oder einem weichen Instrument aus.
6. Sollten Sie ein Multimeter besitzen, prüfen Sie, ob Strom durch die Sicherung fließt. Falls Sie kein Multimeter zur Hand haben, inspizieren Sie einfach den Sicherungsdraht.
7. Wenn die Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie diese durch eine identische Sicherung, wie rechts in der Abbildung gezeigt.
8. Stellen Sie alle unterbrochenen Verbindungen wieder her.
9. Befestigen Sie die ITC-Platine sowie das Gehäuse mit der Elektronik mit Hilfe der beiden Kreuzschlitzschrauben wieder am Grill.





Europäische Modelle verwenden eine 6,3 x 32 mm Feinsicherung (flink), 5 A, 230 V; entsprechend Artikel-Nr. 632.024 von ESKA (Stand April 2011)

Sicherheit & Qualität

Made in the USA

Die hervorragende handwerkliche Verarbeitung von Memphis Grills sowie die strikte Einhaltung von Fertigungsstandards garantieren Produkte, die sich durch faszinierende Zuverlässigkeit, Haltbarkeit und Stabilität auszeichnen – und das in jedem Klima und bei jedem Wetter. Alle Memphis Grills werden in den USA, dem Heimatland des Grillens, entworfen, entwickelt und hergestellt.

Memphis Grills wurden vom TÜV-SÜD auf sicherheitstechnische Anforderungen überprüft und erhielten für die Übereinstimmung mit dem Gerätesicherheitsgesetz das GS-Prüfzeichen für Geprüfte Sicherheit.

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

Service

Memphis Grills
c/o Louis Hagel GmbH & Co. KG
Eversween 19
D-21107 Hamburg
Telefon: +49 (0)40 / 75 16 52
Email: info@memphisgrills.de
Web: www.memphisgrills.de

EG-Konformitätserklärung

Hersteller

Hearthland Products, LLC

9111 Grand Ave S

Bloomington, MN 55420

United States of America

www.hearthlandproducts.com

Europa-Importeur

Louis Hagel GmbH & Co. KG

Eversween 19

21107 Hamburg

Deutschland

www.memphisgrills.eu

bestätigen, dass:

Produktbeschreibung:	Holzpelletgrill vom Typ Memphis Wood Fire Grill
Modellnamen:	Memphis Pro / Built-In, Memphis Advantage, Memphis Select

mit den Bestimmungen der Direktiven LVD (2006/95/EC) und EMCD (2004/108/EC) und den folgenden Standards übereinstimmt:

Erfüllte harmonisierte Normen:	Sicherheit	EN60355, EN1860-1:2006
	EMC	EN55014-1, EN55014-2

Jahr, in dem die CE-Markierung zuerst angebracht wurde: 2011

Herausgegeben von:	Hearthland Products, LLC
Datum:	31. März 2011
Ort:	Bloomington, U.S.A.

Unterschrift:

Bob Borgerding / General Manager

Registrierungskarte

Füllen Sie diese Produktregistrierungskarte innerhalb von 30 Tagen nach Kauf aus und schicken Sie sie ein.

Vorname

Nachname

Straße

PLZ

Stadt

Bundesland

Land

Modell

Seriennummer (zu finden unter dem Deckel des Pelletbehälters)

Fügen Sie eine Kopie Ihres Kaufbelegs mit Datum bei, um die Registrierung abzuschließen.

Wenn Sie regelmäßig E-Mails mit Rezepten, Sonderangeboten und weiteren nützlichen Informationen erhalten möchten, tragen Sie unten bitte Ihre E-Mail-Adresse ein. Ihre Daten werden ausschließlich von Louis Hagel GmbH & Co. KG verwendet und nicht an externe Werbeagenturen verkauft.

E-Mail

Schicken Sie die Registrierungskarte per Post an folgende Adresse:

Memphis Grills
c/o Louis Hagel GmbH & Co. KG
Eversween 19
D-21107 Hamburg

oder mailen Sie an
info@memphisgrills.de

Nochmals vielen Dank, dass Sie sich für einen Memphis Wood Fire Grill entschieden haben!